



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

KAJIAN UMUR SIMPAN JAMUR TIRAM PUTIH (PLEUROTUS OSTREATUS) DITINJAU BERDASARKAN UMUR PANEN DAN SUHU PENYIMPANAN

ABSTRACT

Umur simpan Jamur Tiram Putih yang relatif singkat menyebabkan pemasaran dan penyebarannya hanya di sekitar tempat budidayanya saja. Oleh karena itu, perlu adanya penanganan lebih tepat untuk memperpanjang umur simpan Jamur Tiram Putih. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui variasi umur panen dan suhu penyimpanan yang tepat sehingga mampu memperpanjang umur simpan Jamur Tiram Putih.

Alat-alat yang digunakan yaitu: timbangan digital, lemari pendingin (refrigerator), thermometer, wadah styrofoam, cawan pengabuan, tanur pengabuan, penjepit cawan, pemanas kjeldahl, alat destilasi, peralatan gelas. Dan bahan yang digunakan adalah Jamur Tiram Putih segar. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yang diuji yaitu Umur panen (3 hari, 4 hari, dan 5 hari) dan suhu penyimpanan (10 oC, 15 oC dan suhu ruang 28 oC) dengan 2 kali ulangan. Analisis parameter mutu meliputi susut bobot, kekerasan, kadar abu, kadar protein, TPT, COP, dan uji organoleptik yaitu warna aroma tekstur dan penerimaan keseluruhan yang diamati sehari sekali hingga konsumen menolak.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur simpan Jamur Tiram Putih dapat bertahan Selama 6 hari, Perlakuan terbaik Jamur Tiram Putih untuk parameter susut bobot, kekerasan, dan kadar abu Selama 6 hari Penyimpanan terdapat pada variasi umur panen 3 hari pada suhu rendah 15 oC dengan persentase susut bobot 37,25 %, kekerasan 0,15 kg/cm², dan kadar abu 0,76 %. Sedangkan Perlakuan terbaik untuk parameter kadar protein dan nilai total padatan terlarut Selama 6 hari Penyimpanan terdapat pada variasi umur panen 4 hari pada suhu rendah 15 oC dengan persentase kadar protein 6,38 % dan nilai total padatan terlarut 8,3% Brix. Analisis sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa semua parameter mempengaruhi kualitas Jamur Tiram Putih kecuali kadar total padatan terlarut. Berdasarkan hasil perhitungan COP pada suhu penyimpanan 15 oC nilai COP yang didapatkan sebesar 2,36 sedangkan nilai COP untuk suhu penyimpanan 10 oC adalah 2,24, kemudian energi yang dilepaskan pada suhu penyimpanan 10 oC adalah 183,6 kJ, sedangkan untuk suhu penyimpanan 15 oC energi yang dilepaskan adalah 132,6 kJ.